

ACCADEMIA LAGOFUSION

Coperchio in acciaio

Bordo a versare

Manicatura rivettata

Esterno: finitura lucida

Fondo Lagofusion®

Interno: finitura satinata

Acciaio 3-ply 18/10
+ fondo Lagofusion®



Bordo a versare



MARZO
2020

LA TECNOLOGIA

Tutti i prodotti Lagostina da sempre rispondono ai più alti standard qualitativi per garantire la massima qualità e performance.

L'acciaio inossidabile è composto dal 72% di acciaio, dal 18% di cromo e dal 10% di nickel. Questo tipo di lega permette di produrre utensili resistenti all'abrasione, all'ossidazione e alla corrosione. La sua resistenza meccanica garantisce integrità e indeformabilità nel tempo. La neutralità nei confronti degli alimenti lo rende un materiale igienico e sano e permette di preservare i sapori e i principi nutritivi dei cibi.



PERFETTA DIFFUSIONE DEL CALORE

Il corpo a 3 strati (Acciaio-Alluminio-Acciaio) assicura una perfetta e omogenea diffusione del calore dal fondo lungo tutta la superficie dello strumento di cottura; la tecnologia Lagofusion® applicata al corpo conferisce allo strumento un fondo a 5 strati, garantisce il 50% in più di diffusione del calore sul fondo e sui lati.

OTTIMA DIFFUSIONE DEL CALORE

+50% DI DIFFUSIONE DEL CALORE SUL FONDO E SUI LATI*



Fondo Lagofusion®

SULLE PARETI

Acciaio inox 18/10
Alluminio
Acciaio inox per induzione

*rispetto ad un fondo Lagostina tradizionale

I FONDI

Lagofusion®

Tecnologia che permette il 50% di diffusione in più del calore sul fondo per risultati perfetti in cucina.



Lagoplan®

Tecnologia con fondo ad elevato spessore che garantisce un'ottimale diffusione del calore lungo tutta la superficie.



Lagoseal® Plus

Tecnologia con fondo in alluminio ad alto spessore racchiuso tra due strati di acciaio che permette al calore di diffondersi in maniera uniforme su tutto il fondo.



Incapsulato

Tecnologia con fondo in alluminio ad alto spessore racchiuso tra due strati di acciaio che permette al calore di diffondersi in maniera uniforme su tutto il fondo.



PERCHÉ SCEGLIERE LAGOSTINA? MONDO ACCIAIO

L'acciaio Lagostina è una garanzia di durata e performance in cucina, perché:



Dal 1934 produciamo e garantiamo i nostri articoli in acciaio per un uso intensivo giorno dopo giorno nelle cucine degli italiani.



Fondo perfettamente piatto

Ha tecnologie esclusive per i fondi che permettono di avere una perfetta e omogenea diffusione del calore senza rischi di punti di bruciatura. Fondi testati manualmente sia contro gli shock termici, sia con un test sonoro per verificare la perfetta distribuzione degli strati.



100% brillante

I nostri prodotti hanno una lucidatura effetto specchio che fa la differenza.



100% igienico Resistenza nel tempo

È un prodotto che è praticamente indistruttibile e inalterabile.



Test rigorosi

I nostri prodotti sono controllati manualmente per la saldatura e la rivettatura dei manici.



Ottima trasmissione del calore

La diffusione uniforme del calore permette di cucinare risparmiando energia ed evitando l'attaccamento dei cibi.

ACCADEMIA LAGOFUSION®

LINEA IN ACCIAIO INOX 18/10

new



Garantita 25 anni

PERFETTA DIFFUSIONE DEL CALORE

Il corpo a 3 strati (Acciaio-Alluminio-Acciaio) assicura una perfetta e omogenea diffusione del calore dal fondo lungo tutta la superficie dello strumento di cottura; la tecnologia Lagofusion® applicata al corpo conferisce allo strumento un fondo a 5 strati, garantisce il 50% in più di diffusione del calore sul fondo e sui lati.

OTTIMA DIFFUSIONE DEL CALORE



Fondo Lagofusion®
+50% DI DIFFUSIONE
DEL CALORE SUL FONDO
E SUI LATI*

*rispetto ad un fondo Lagostina tradizionale

SULLE PARETI



Acciaio inox 18/10
Alluminio
Acciaio inox per induzione

Bordo a versare

Il nuovo elegante e pratico bordo a versare rende la linea Accademia Lagofusion® ancora più comoda da usare.



Manici rivettati

I manici sono rivettati al corpo per un'eccellente solidità ed una perfetta eleganza.



Fondo Lagofusion®

Tecnologia che permette il 50% di diffusione in più del calore sul fondo per risultati perfetti in cucina.



Fonti di calore utilizzabili



Elettrodomestici utilizzabili



Casseruola fonda
2 maniglie con coperchio
Ø cm 16 - 18 - 20 - 22 - 24 - 26



Salsiera
manico lungo con coperchio
Ø cm 16



Casseruola bassa
2 maniglie con coperchio
Ø cm 24 - 26 - 28



Pentola
2 maniglie con coperchio
Ø cm 20 - 22 - 24 - 26



Padella
Ø cm 20 - 24 - 26 - 28



Casseruola fonda
manico lungo
Ø cm 14 - 16 - 18 - 20



Bollilatte
Ø cm 14



Colatoio
Ø cm 24



Grill
Ø cm 28



Wok
con coperchio e griglia
Ø cm 32 - 36



Cestello Pastaioia®
Ø cm 22



Cuociverdure
2 maniglie
Ø cm 20 - 22 - 24



Colino semisferico
Ø cm 16



Coperchio
Ø cm 14 - 16 - 18 - 20